



## Satake Hi Tech - Knivarna som behåller skärpan!

Satake Hi Tech är en ny knivserie för år 2009. Knivbladen är av Hi Tech keramik och handtagen har en traditionell japansk design. Knivserien består av fyra vita och två svarta keramiska knivar. De vita knivarna har ett handtag kallat "Safe grip" och de svarta knivarna har handtag i tåligt pakkträ.

Dessa knivar passar dig som gillar vassa knivar, men inte tycker om att slipa. De keramiska knivarna håller nämligen skärpan avsevärt mycket längre än traditionella stålknivar. Det är en otrolig njutning att skära och hacka grönsaker, kött, fisk och även bröd. Och man kan göra det om och om igen.



**SATAKE®**